

Base de biochimie alimentaire: eau



Présentation

Code interne : PA5BBEAU

Description

Identifier les différents constituants de la matière vivante et des aliments : eau
Décrire les propriétés physico-chimiques et fonctionnelles de ce constituant.

Pré-requis obligatoires

Bases de chimie organique

Syllabus

Eau (4h, 3 créneaux) - Philippe Veschambre
Caractéristiques physico-chimiques de la molécule d'eau
Nature des interactions moléculaires dans les aliments
Activité de l'eau et isothermes de sorption
Activité de l'eau et réaction de détérioration des aliments

Informations complémentaires

Biochimie et Technologies alimentaires

Bibliographie

« L'eau dans les aliments », M. le Meste, D. Lorient et D. Simatos, Tec et Doc.
« Biochimie générale », Auteur : J.H. Weil, Masson 1990

Modalités de contrôle des connaissances

Évaluation initiale / Session principale - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
Epreuve en cours de Semestre	Ecrit	30		1		

Seconde chance / Session de rattrapage - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
Epreuve terminale	Ecrit	30		1		

Infos pratiques

Contacts

Philippe Veschambre

✉ Philippe.Veschambre@bordeaux-inp.fr